

USO DE HIDROCOLÓIDES EM PÃES SE GLÚTEN

BORTOLI, Aldori ¹
MOTA, Rodolfo Silva ²
CHAVES, Marcia Alves ³
COSTA, Ivolnei da ⁴

As restrições alimentares têm acometido um grande número da população mundial, especialmente em virtude do padrão de alimentação e mudanças nos hábitos da sociedade nos últimos anos. Neste sentido, a procura por alimentos adaptados por indivíduos intolerantes e/ou alérgicos vem aumentando significativamente, sendo necessário o desenvolvimento de novas formulações, as quais atendam as necessidades destes consumidores, buscando resultados similares aos produtos convencionais. Assim, o objetivo deste trabalho foi elaborar pães sem a farinha de trigo, substituindo-a por outras farinhas e alternar os tipos de hidrocolóides para espessar e dar estrutura para a massa fermentada. Após a realização da pesquisa bibliográfica a respeito dos ingredientes substitutos em panificados, foram realizados testes de formulações, as quais determinaram as proporções de matérias-primas nas duas formulações, conforme descrito a seguir: Na formulação A foram utilizados, na ordem crescente de concentração, os seguintes ingredientes: água (31,84%), ovo (23,88%), farinha de arroz (15,92%), farinha de aveia (5,57%), polvilho doce (5,57%), amido de milho (5,57%), açúcar (4,77%), azeite de oliva (3,18%) fermento biológico (1,59%), sal (0,79%) e goma xantana (0,63). Na formulação B foram utilizados, respectivamente: água (31,84%), ovo (23,88%), farinha de arroz (15,92%), farinha de aveia (5,57%), polvilho doce (5,57%), amido de milho (5,57%), açúcar (4,77%), azeite de oliva (3,18%) fermento biológico (1,59%), sal (0,79%) e goma xantana (0,31%) e CMC (0,31%). Ambas as massas foram colocadas em formas de 20x7 cm, sendo submetidas ao assamento por 50 minutos à 200°C. A massa fermentada das duas formulações apresentaram textura firme e levemente densa e posterior ao assamento, observou-se a formação de alvéolos bem distribuídos no miolo dos pães, contudo o crescimento das formulações A e B mantiveram o mesmo padrão, independente da ação isolada ou em conjunto dos hidrocolóides. Conclui-se que a adição de hidrocolóides na formulação contribui para uma melhor estrutura, fazendo com a massa suporte a expansão do gás carbônico produzida pela fermentação, além de proporcionar umidade ao pão.

Palavras-chave: Goma Xantana; CMC; Restrição Alimentar.

¹ Acadêmico do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

² Acadêmico do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

³ Professor do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

⁴ Professor e Coordenador do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.